

Benvenuti al daMAT bistrot!

Un ristorante, un cocktail bar ed un punto di ritrovo.

Situato in una delle strade più caratteristiche e vive del centro di Parma, a due passi da Piazza Garibaldi, il Bistrot daMAT coniuga tradizione e creatività, in un ambiente piacevole e dinamico.

Il nostro staff, giovane, professionale e preparato mette sempre la soddisfazione del cliente al centro del proprio lavoro. Ci impegniamo a offrirvi un servizio piacevole e di alta qualità. Parliamo anche inglese, francese e spagnolo.

Tutti i piatti presenti in questo menù sono interamente preparati nella nostra cucina, dagli antipasti ai dolci, passando per il pane che viene sfornato fresco ogni giorno. La pasta fatta in casa e tirata al momento dell'ordine, garantisce sempre il vero gusto della tradizione emiliana. Il menù, preparato con prodotti freschi, cambia ogni stagione.

Tutti gli ingredienti sono selezionati da fornitori principalmente locali, allo scopo di valorizzare la cucina tipica di Parma e della nostra zona, ma anche per permetterci di sperimentare e proporre piatti innovativi.

I menù proposti non includono i dolci, che potranno essere ordinati lo stesso giorno dalla singola persona ed addebitati a parte insieme ad eventuali extra.

E' possibile, inoltre, riservare il locale per eventi privati o aziendali: valuteremo singolarmente ogni specifica richiesta.

Il nostro locale è dotato di Wi-Fi, password: daMAT2019

Menú TIPICO

23 € a persona - 2 portate

Antipasto

Bocconcini di torta frita e taglieri misti
Prosciutto di Parma 24 mesi, coppa, salame

Primo

Tortelli di erbette
Come da tradizione: foghè in t al buter e sughè col formaj

Caffè, limoncino

1 bottiglia di Lambrusco o Malvasia ogni 3 persone

Acqua e coperto inclusi

OPZIONE SENZA ALCOLICI

1 bibita a scelta per persona al posto del vino

OPZIONE VINO SUPERIORE

Bottiglia di Friulano o Primitivo ogni 3 persone: + 3€ a persona

Menú BIS

28 € a persona - 2 portate

Bis di antipasti

Bombé cavallo e gorgonzola

Torta Fritta ripiena di gorgonzola e pesto di cavallo

Bocconcini di torta fritta e taglieri misti

Prosciutto di Parma 24 mesi, coppa, salame

Bis di Pasta ripiena

Tortelli di erbette

Come da tradizione: foghè in t al buter e sughè col formaj

Cappellacci al radicchio in salsa di noci

Cappellacci ripieni al radicchio rosso in salsa di noci

Caffè e limoncino

1 bottiglia di Lambrusco o Malvasia ogni 3 persone

Acqua e coperto inclusi

OPZIONE VINO SUPERIORE

Bottiglia di Friulano o Primitivo ogni 3 persone: + 3€ a persona

Menú SCELGO IO

30 € a persona - 3 portate

1 Antipasto a scelta fra

Bocconcini di torta frita e taglieri misti

Bombè cavallo e gorgonzola

1 Primo a scelta fra

Risotto ai porri con riduzione di vino rosso

Tortelli di erbette

Come da tradizione: foghè in t al buter e sughè col formaj

Lasagne allo strolghino

Con ragù di strolghino, besciamella e Parmigiano 24 mesi

1 Secondo a scelta fra

Pesto di cavallo tartare

Pesto di cavallo crudo con senape, maionese, capperi e acciughe

Parmigiana di melanzane

Melanzane fritte, passata di pomodoro, mozzarella e parmigiano

Guancia di maiale al vino

Servito con cipolle in agrodolce

Caffè e limoncino

Acqua e coperto inclusi

OPZIONE VINO INCLUSO

Bottiglia di Lambrusco o Malvasia ogni 3 persone: + 3€ a persona

Bottiglia di Friulano o Primitivo ogni 3 persone: + 6€ a persona

Menú DEGUSTO

33 € a persona - 3 portate

Degustazione di Antipasti

Bombé cavallo e gorgonzola

Bis di cavallo – assaggi di pesto di cavallo: al naturale ed in salsa tartara

Polenta fritta – servita con lardo e gorgonzola

Giardiniera – carote, sedano, cavolfiore, cipolle rosse, peperoni

1 piatto a scelta fra:

Risotto ai porri e riduzione di vino rosso

Polpette di cavallo

Polpette di carne di cavallo, scottate in padella

Guancia di maiale al vino rosso

Servito con cipolle in agrodolce

Dessert:

Torta di mele e cannella con crema

Morbido tortino con mela a pezzi e cannella. Servito con crema pasticciera.

Caffè e limoncino

Acqua e coperto inclusi

OPZIONE VINO INCLUSO

Bottiglia di Lambrusco o Malvasia ogni 3 persone: + 3€ a persona

Bottiglia di Friulano o Primitivo ogni 3 persone: + 6€ a persona

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PER GRUPPI

L'accettazione della prenotazione da parte del Bistrot daMAT è subordinata alle seguenti condizioni di vendita: confermando la propria prenotazione, il cliente le accetta in toto.

SCelta DEL MENU

A partire da 8 persone, la vostra prenotazione sarà gestita come prenotazione di gruppo, con menù prestabilito che potrete scegliere tra le nostre 3 proposte.

MODALITA' DI PRENOTAZIONE

Il responsabile del gruppo dovrà comunicarci anticipatamente, via mail o messaggio, il numero dei commensali ed il menù prescelto.

- gruppi fino a 14 persone: conferma entro 4 giorni prima dell'arrivo.
- gruppi di 15 persone e oltre: conferma entro 7 giorni prima dell'arrivo. La prenotazione sarà accettata solo previo acconto del 30%.
- Il responsabile del gruppo dovrà avvisarci di qualunque modifica alla prenotazione e confermarci il numero di persone definitivo entro 24 ore prima dell'arrivo.

In caso di ritardi nelle comunicazioni e nel pagamento dell'acconto, potremmo non essere in grado di garantire la prenotazione.

INTOLLERANZE E ALLERGIE

Al più tardi 48 ore prima del giorno della prenotazione, si prega di comunicare il numero di persone con intolleranze e/o allergie, specificando gli ingredienti che non possono mangiare. Sarà nostra cura proporre una soluzione diversa e adattata ad ogni specifica esigenza.

In caso di celiachia precisiamo che non disponiamo di impianti separati che possano garantire la totale assenza di glutine e sottolineiamo che sia il pane che la pasta sono fatti in casa, con conseguente uso di farina.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Potrete pagare sia l'acconto che il saldo direttamente presso il locale in contanti, bancomat o carta di credito. Se invece preferite farci un bonifico, richiedeteci per tempo le nostre coordinate bancarie. Il conto dovrà essere saldato a fine pasto, incluse eventuali consumazioni non preconcordate.

Nel caso necessitate di fattura elettronica, vi preghiamo di segnalarcelo alla prenotazione e di inviarci i vostri dati: ragione sociale, indirizzo, partita IVA, codice SDI e PEC.

MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Siete liberi, senza alcuna penale, di:

- cancellare in toto la vostra prenotazione fino a 15 giorni prima
- ridurre max del 20% il numero dei commensali da 15 fino a 5 giorni prima
- ridurre max del 10% il numero dei commensali da 5 giorni fino a 24 ore prima

Ogni disdetta non segnalata secondo le suddette tempistiche verrà addebitata.

In caso di cancellazione totale del vostro gruppo a meno di 15 giorni dalla prenotazione, l'acconto del 30 % sarà trattenuto come penale d'annullamento.